بسم الله الرحمن الرحيم

هذا الملف خاص بالأطباق المقدمة من الأخت <mark>Makeup_Artest</mark> في منتدى عالم حواء نسأل الله لها الأجر والثواب ولوالدتها المغفرة

البيتزا الكذابة



أحسـن مافيها انها سـهله ، وايضا إذا جوك اطفاك معقدين ينزلون كل اللي في البيتزا وياكلون العجين ==> متعقده الأخت من هالبزارين . افضل شـي تقدمينا لهم بيحبونها لأن مافيها زحمه .

<u>المقادير :</u>

عجينتك المفضله . انا استخدمت طريقة امي في العجين . وان شاء الله إذا صار عندي وقت نزلت مقاديرها والشغلات اللي اصلحها بها بموضوع مستقل عشان يسهل الوصول له. ملعقه طعام مايونيز مليانه يعني عبيها عالآخر ، وايضا ثلاث ملاعق مليانه جبن سائل . وتختلف الكميه حسب حجم الصينيه .

اي أعشاب تفضلينها .

إذا حابه تضيفين خضار مافي مانع أنا اضفت فلفل رومي .



<u>الطريقه :</u> افردي العجينه اللي حضرتيها قبل . بحجم الصينيه صينيتي متوسطه تقريبا 25 في 30



خزقیها بالشوکه بهالشکل .



نحضر حشوة الوجه تخلطين المايونيز مع الجبن... وراعي الكميه حسب حجم الصينيه اهم شي تغطين سطح العجين . وإذا حابه تضيفين نكهه معينه انا اضفت زعتر . البعض يضيف حبه سودا او سمسم ... الخ حسب ذوقك .



رشي السطح ايضا باللي يعجبك رشيت شوي فلفل رومي وزيتون .



ورشیت علی لوجه اورجانو وبودرة ثوم وسماق وأحیانا أرش بابریکا .



دخليها فرن متوسط الحراره . تقريبا اخليها عشر دقائق عالنار السفليه وبعد العشر دقائق اولع الشعله العلويه تقريبا بربع ساعه تكون ناضجه . وهذي بعد التحمير .



قطعيها بالشكل اللي تبين شخصيا احبها مثلثات يطلع شكلها مميز والبعض يحسبه مثلثات من التوست .





وهذا شكل ظهر العجين.



وبالعافية عليكم.

الكشري المصري على اصوله ... (بالخطوات المصوره)



موضوعنا اليوم طويل... طويل في السرد...... طويل في التحضير...... طويل في الطبخ طويل فيما بعد الطبخ....... واشين شي انه كثير المواعين يعني وقفتك ورى المغسله طويله خخخخخخخخخخ

> لا وأبشركم طويل في التتنيح يخليك تتنحين لليوم الثاني . الشي الوحيد اللي سريع...... أكله فقط ==> تنكتين . لذلك حنبدأ دُغري بالموضوع .

ترى تخلل عندي بالكمبيوتر له أكثر من أربع اشهر مصورته وحافظته بالكمبيوتر ==>. طويل في التنزيل بعد .

ونزلته بناء على طلب الاخت سينامون رول

ورااح انزلكم الطريقه التقليديه للكشري بالنكهه اللي أفضلها وبطريقتي طبعا من غير اضافة اي نوع من انواع اللحوم ، لاني الاحظ آخر فتره الناس صاروا يصلحونه بالفراخ ، اقصد الدجاج == > . ماخبرشي خخخخخخخخخ .

وعلى فكره طريقة الكشري يمكن الكل يعرفها ويتبع نفس الخطوات ، لكن الاختلاف دائما بالصلصه الحمراء وبالنسب . يعني البعض يفضل العدس نسبته كبيره تعادل الرز والبعض يحبه أكثر من الرز والعكس صحيح الخ

<u>المقادير :</u> كأس عدس ابو جبه اللي يستخدم في المجدره .



2كأس رز استرالي استخدمت صنوايت وتقدرين تستخدمين رز مصري .



مكرونه شعيريه من خمس الى ست مجموعات



هذي صورة البكيت .



مكرونه بالشكل اللي تحبينه ، احب استخدم ثلاث انواع واخذت كأس من كل نوع يعني المجموع ثلاث كاسات .



حمص حب مطبوخ يانك تصلحينه بالبيت او تشترينه معلب ، (استخدمت المعلب . (



اربع حبات كبيره بصل مقطع شرحات رفيعه (توصي فيه من قلب هو اساس الكشري المميز(



بصله كبيره لطهي الارز . كمون . ملح فلغل اسود . كميه من الزيت لابأس بها للتحمير .

<u>الصوس الحار) الصلصه الحاره ا) ، والشطه المميزه بذكر مقاديرهم اثناء سردي للطريقه.</u>

قبل لاتبدين باي شي . اقلي البصل . بكيمه وافره من الزيت . واستخدمي زيت الطبخ) عافيه .. مازولا (... وقبل لاتقلينه مباشرة املحيه ورشي عليه شوي دقيق يعطيه قرمشه أكثر



وقلبيه عالنار



لين يصير لونه بني مذهب ، لاتغمقينه كثير بعدين يطلع طعمه مر ومحروق.



بعده اقلي الشعيريه بعد تكسيرها قليلا بنفس الزيت اللي قلينا فيه البصل . هذي الشعيريه مكسره .



تقلب عالنار



لين تحمر ويصير لونها بني أشقر.



صفيها من الزيت .



والزيت اللي قلينا فيه صفيه وخليه على جنب راح نستخدمه بباقي المقادير .



في قدر اسلقي العدس نصف سلقه من غير اي اضافات . ممكن تضيفين اوراق الغار .



وقطعي بصله كبيره جوانح واقليه على نار هاديه حتى تذبل) استخدمي الزيت اللي قلينا فيه البصل والشعيريه مسبقا (



واضيفي له الشعيريه المقليه



تقلب



يضاف العدس ويقلب وياضف الملح والفلفل الاسود والكمون حسب الذوق .



نسكب ماء سلق العدس للرز وإذا احتاج ماء زدناه . وياخذ تقريبا اربع كاسات ماء انا اقيسها بالنظر لين يعني اخلى الماء يغمر الرز وزياده سم تقريبا . وراعي تكون المويه ساخنه .



نخليهم يغلون وإذا غلى نهدي النار على الآخر . لان الرز الاسترالي سريع الاحتراق وعلى طول يتكتل اسفل القدر . وخليه لين ينضج بهالشكل .



نسلق المكرونه وعادي اخلطيهم كلهم مع بعض.



مدري وين راحت صورة المكرونه بعد النضج ماعليكم عدوها . <u>مقادير الصوس الحار :</u>



بصله متوسطه .

ست فصوص ثوم او حسب الذوق .

عروق فلفل حسب الرغبه(استخدم اربع عروق تقريبا واحيانا اكثر حلاتها تكون حاره .

كمون حسب الرغبه (تقريبا ياخذ معي ملعقه الى ملعقتين (

كيلو طماطم .

صلصة طماطم) من ربع الى نصف باكيت (

مرقة دجاج .

ملعقتین خل

زيت) اللي قلينا فيه البصل (

<u>الطريقه :</u>

نفرم بالخلاط البصل ، والثوم والكمون . والفلفل والملح.



ونقليهم بالزيت وكثري الزيت حبتين .



لين يصير لونه ذهبي .



نخلط الطماطم بالخلاط ونضيفه للبصل والثوم.







إذا بدأ يحمر وتنشف مويته أضفنا مرقة الدجاج والصلصه .



مقادير الشطه المميزه :



عرقين فلفل أحمر حار حار



قليل من الثوم) فص صغير تقريبا . (

فنجان عصير ليمون

فنجان خل

فنحان ماء

ملح

وإذا حابه تضيفين بودرة فلفل حار.

<u>الطريقه :</u>

ننقع الفلفل بماء حار عشان يطرى ويسهل طحنه بنعومه ، وإذا قدرتي تقشرين قشره يكون احسن . وصفي بذوره .

نخلط بالخلاط جميع المقادير



وصفيه وحطيه بقاروره .



الحين نبدأ بوضع الكشري في صحن كبير .



وإذا حابه ترشين شوي من الشطه اللي صلحناها يكون أحسن . أو قدميها جانبيه . وأيضا المكرونه أ ضيفيلها ملعقه من زيت البصل



واضيفيها لصحن الكشري .



وايضا نضع في الحمص زيت ، وشطه وفلفل اسود .







ونضيفه لصحن الكشري .





ثم نرش البصل .



ونقدمه مع الصوص الحار . والشطه .





الكلاج (جُلاش)



المقادير :

لعمل ست حبات

عجينة كلاج(بقلاوه (جاهزه ، استخدمت الحجم الكبير وقطعتها بس الافضل لو تستخدمين اللي تجيك مقطعه وجاهزه بحجم صغير اسهل من هذي ، دائما استخدم الصغيره بس هالمره وصيت عليها وجابولي هالنوع .



سمنه مذابه استخدمت فارم بس لو عندك سمن عربي شامي يطلع اروع .



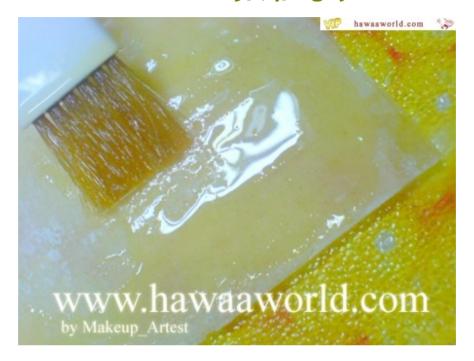
قشطه بلدي(طازجه . (



فستق للتزيين . قطر) شيره (

<u>الطريقه:</u>

ناخذ 7 ورقات من الكلاج وندهنها ورقه ورقه بالسمن لين نخلص الورقه السابعه . وانتبهي للرقائق غطيها بنايلون عشان ماتنشف .



نحط الحشوه بالنص) القشطه (



وندهن أطراف الورقه الاخيره فقط بالسمن . عشان نلزقهم ببعض . نثنيها بهالشكل ونحاول نضغط على الاطراف عشان تلزق وماتخرج الحشوه .



ندهن الوجه بالسمن



ندخلها نار متوسطه لمدة من عشر دقائق الى ربع ساعه او أقل ولما تحمر نشعل الشعله (الجريل) عشان نحمرها من فوق .

نخرجها من الفرن ونسقيها بالقطر البارد . ونزينها بالفستق .



ممكن تتبعين طريقه اخرى بالتحضير طبقيها عالناشف وآخر خطوه اغمريها بالسمن ، بس اشوف ان الطريقه اللي ذكرتها أقل دهن واقتصاديه أكثر .

وصحه وهنا

كبة البطاطس



المقادير تقريبيه بالنظر يعني

واصلح بالغالب كميه لابأس بها وافرزنها .

بطاطس .

ثوم حسب الذوق لاتكثرين .

الحشوه اللي تحبين انا استخدمت نفس حشوة السمبوسه باللحم.

کاري وملح .

بيض وبقسماط ودقيق . للتغليف .

<u>الطريقه :</u>

نسلق البطاطس بقشره .



اسلقیه حتی ینضج . وہما اني کنت مستعجله بعد مانضج صفیت ماہ وصبیت ماء بارد .



قشري البطاطس واهرسيه ، واستخدمي الهراسه اليدويه افضل من المكينهلان المكينه تخليه

ناعم كثير ويصير لزج بعدين وصعب تكويره .



أضيفي الكاري والملح والثوم .





إذا نعم قوامها خذي شوي واحشيها باللي تبين وكوريها . وابدي غلفييها .



والافضل لو تضيفين للبيض والدقيق فلفل أسود وملح وبابريكا عشان يعطي نكهه مميزه.

نغطيه بالدقيق اول





ثم البيض





وآخيرا البقسماط.







وبالعافيه عليكم.

اللقيمات (لقمة القاضي ، العوامات)



طريقتي اعتقد مكوناتها بسيطه ، بس اللقيمات بشكل عام بالرغم من سهولتها الا ان اتقانها صعب او بالاحرى تقدرين تقولين عجينتها حساسه ، وممكن تواجهك عدة مشاكل في صنعها ، اما انها تتخمر بزياده وتصير ريحتها خميره وهذا اللي مادانيه في اللقيمات واكره ماعندي تكون الما انها تتخمر بزياده وتصير ريحة الخميره بارزه بالعجين .

أيضا مشكلة سرعة طراواتها ، ألافضل تكون هشه وخفيفه وتتكسر بالغم ماتكون مثل العجين طريه ، وطراوتها ترجع بالغالب لمشكله في تحميرها وقليها او انك سقيتيها بشيره قوامها خفيف او ساخنه .

<u>المقادير :</u>



كوب دقيق) الافضل الطحين الكويتي لانه خفيف ومناسب لهالنوع من العجائن (وهذي صورته للي مايعرفه .



ملعقه طعام نشاء الذرة.

ملعقة طعام مسطحه خميره .

ملعقه صغير بكينج باودر .

ملعقه طعام سكر.

ذرة ملح .

اي نكهه تفضلينها انا ماستغنى عن الحبه السوداء في اللقيمات ربع ملعقه صغيره تقريبا .

كوب ماء فاتر ممكن ياخذ اقل بقليل او أكثر .

الطريقه :

تخلط المقادير الجافه ، ثم يضاف الماء ، شخصيا افضل العجينه طريه ماحبها قاسيه افضلها تكون اقرب للسائله .

اخفقيها) اضربيها باليد (زين وحاولي ترفعين يدك اثناء الخفق فوق عشان يدخل الهوى وتصير خفيفه أكثر .



ولاحظوا شلون سائله لما اخفقها .

بعد الخفق اتركيها تتخمر ، حسب حرارة الجو ، انا ماحبها تخمر اكثر من ساعه واحيانا اقل من ساعه ، ولاحظي إذا خمرت العجين ماراح تحمر معك بيطلع لونها اصفر مهما حمرتيها .

إذا خمرت ارجعي اخفقيها شوي .

وابدي إقليها .

تختلف طريقة كل وحده بتشكليها قبل القلى.

الطريقه المثلى ، انك تمسكين العجين بقبضة يدك كأنك تبين تعطين بوكس ==> امحق تشبيه عدواني

وتضغطين العجين وتطلعينه من فوق... بين الأبهام والسبابه . تاخذين اللي طلع بالملعقه وتسقطينه في الزيت .

طبعا هالسالفه طويله شخصيا ماتبعها.

طريقتي بتشكيلها ، ابل أطراف اصابعي بالماء . وابدأ اخذ شوي من العجين وامسكها بثلاث اصابع (الخنصر والبنصر والاوسط) وادف العجينه بالابهام . نفس طريقة الاكل باليد عاالسنه النبويه .



ان شاء الله يكون الشرح واضح

إذا سقطيها بالزيت طبعا بتغوص .



وبترجع تعوم ـ



استمري في التقليب عشان تحمر بشكل متساوي . وخليها تاخذ راحتها بالنار عشان لو حمرتيها وشلتيها على طول بترجع تطرى ، بس لو تحمرت بروقان بتظل قاسيه وهشه لليوم الثاني . بس راعي ماتكون النار هاديه مره لانها راح تشرب زيت بهالشكل .

شيليها من عالزيت وعلى طول اسقيها شيره بارد) والشيره لازم يكون قوامها مثل العسل تطلع احلى وتحتفظ بهشاشتها (

وقدميها .



وبالعافيه.

سلطة الذره الحلوه والفاصوليا الحمراء



عاد هذا الطبق هديه للاخت لورا تحديدا . وان شاء الله بفرد موضوع بالسلطات عن قريب على الاقل بنزلكم ثلاث من السلطات اللي تغنيك عن وجبه . وهالسلطه غنيه بالبروتين والنشويات يعني تقدرين تكتفين بها كعشاء . ذقت هالسلطه ببيتزا هت وحاولت احاكيها ، وسهله مايبيلها شي . المقادير :



الخضار المفضله عندك . استخدمت جزر خيار فلفل رومي خس خس طماطم . ذره حلوه) حب (



فاصوليا حمراء ناضجه . صوص الثاوسند ايلاند.



الطريقه : قطعي الخضروات والافضل تقطعينها قطع كبيره . رصيها في طبق . بهالشكل او اتبعي اي طريقه تعجبك . اندي بالجزر





طماطم ثم الفلفل الرومي



خس .



اسلقي الذره وصفيها من الماء حسب تعليمات التحضير . واضيفيها للخضروات.



ايضا صفي الفاصوليا من الماء وافضل اغسلها واضيفيها للطبق .



صبي عالوجه صوص الثاوسند ايلاند.



تراها من غير الصوص ماتسوى حلاتها بالصوص . وافضل ماركه جربتها للصوص (كينز ستيك هاوس . (

تقدرين تحضرين الصوص في البيت بس اشوف انك تشترينه جاهز الذ . إذا تبين تحضرينه . كمقادير تقريبيه .

ملعقتين كبار مايونيز تخلطينها مع ملعقه كاتشب ، وقليل من الخردل ، وقطعة مخلل ، ورشة سكر وفلفل اسود ، نقطة خل وملح . تخلطينهم سوى والنكهه تكون قريبه للثاوسند ايلاند . وممكن تخلطين شوية بصل وثوم مفرومين .

وبالعافيه عليكم.

السمبوسة

المقادير :

كوبين طحين أبيض (استخدمت الدقيق السعودي) كوب ماء ربع كوب سمن كريمي نباتي مهدرج مذاب (شورتنينق) قليل من الملح . وهذي صورة السمن للي مايعرفه ، الافضل كريسكو بس مالقيت غير قودي .

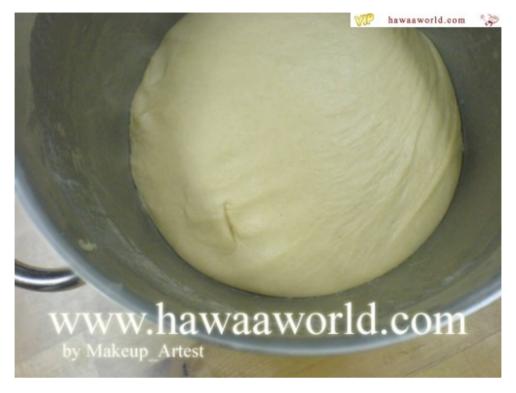


السمن ضروري نفس النوع ماينفع تستخدمين زيت او سمن عادي ، لانه مايخلي العجينه تشرب زيت وايضا يخليها هشه . للمعلوميه الكميه اللي استخدمتها اكثر بكثير من المقدار اللي ذكرته يعني ضاعفي المقدار حسب الكميه اللي تبين .

<u>الطريقه :</u>

نضع المقادير في العجانه ونعجنها سوى لين تنعم . وتذكري لما تضيفين السمن لازم يكون مذاب بس مو حار. وهذي شكل العجين بعد ماخلصت

ملف أطباق Makeup_Artest



لاحظي طريه لكن ماتلصق باليد .



نشكل العجينه اقراص) بحجم البيضة الصغيرة (ونغطيها بنايلون عشان ماتنشف .

ملف أطباق Makeup_Artest



خليها ترتاح شوي عشان يسهل فردها .

<u>نبدأ الفرد :</u> خذي اربع حبات . وغطيهم بالدقيق .



إفرديهم شي بسيط.



أدهني وجه كل حبه بسمن مهدرج مخلوط مع زيت (لنفرض ربع الكميه سمن والباقي زيت ، او نصف مقابل نصف (



رشيهم دقيق .



نبدأ نرصهم فوق بعض . اقلبي حبه فوق حبه . يعني الوجه المدهون مقابل الوجه المدهون . مثل الصوره



لاحظوا شلون ، الحين ادهني وجه الحبه بالزيت ورشيها دقيق .



وارجعي رصي حبه فوقها بنفس الشكل.



ايضا ادهني ورشي الوجه) الحبه اللي قلبناها (



الحين كملي رص



وآخر شي رشيه دقيق فقط عشان نفرد العجيه .



نفرد مع مراعاة تطابق الطبقات



ملف أطباق Makeup_Artest



نسخن الطاوه) المقلى (والافضل لو تكون مصنوعه من التيفيليك . وراعي تكون النار هاديه عالآخير لانا نبيها تنضج من غير ماتحمر . طبعا تنضجينها شبه نضج من غير اي اضافات يعني لاتحطين زيت ولا دقيق ولا شي .



بتلاحظين ظهور فقاعات بهالشكل . كل ماكان فردك جيد بتنفخ مع الرقائق اكثر .





طبعا هي تنفخ أكثر من كذا بس ماأمداني اصوره تصير مثل الرغيف العربي أول مايطلع من الفرن منفوخه ، وكل مانفخت كل ماسهلتلك العمليه بعدين .

وأبدا لاتخلينها تحمر او تنشف لازم تظل فاتحه كأنها نيه. نشيلها من على الطاوه . وهي حاره قطعيها بهالشكل وشيلي الزوائد .



نفكك كل قطعه حبه حبه ، هم اربع حبات فوق بعض . فككيكها قبل لاتبرد ، لان لو بردت تفكيكها يكاد يكون مستحيل .



اول ماتفكين الرقائق غطيها بكيس عشان ماتنشف .



غلفيهم زين واحتفظيهم بالفريزر لحين الاستخدام .



على فكره الزوائد اللي شلناها لاترمينها خليها بقولك وش تصلحين فيها . احتفظفي فيها بس

فككيها قبل .



ايضا غطيها بنايلون لحين الاستخدام .



بالنسبه لتطبيق السمبوسه . حضري الحشوه اللي تبين ، بس بشرحلكم طريقتي في تطبيقها حطي الحشوه .



لفيها بهالشكل وحاولي تبرمين زواياها صح عشان مايدخل الزيت للحشوه .





حدي الطرف في ماء ساخن . وكملي لف السمبوسه . هذي اسهل طريقه للصق اطراف السمبوسه .



ملف أطباق Makeup_Artest



تقلی





<u>طريقه اخرى للسمبوسه :</u> نفس العجينه ، بس تختلف طريقة الفرد . افردها بجهاز فرد اللازانيا . بهالشكل .





تقطع .





وتحشى



نغلقها بهالشكل.









وتلقى .





حشوات السمبوسة :

بالغالب نصلحها بلحم وراح اذكر عدة طرق أخرى .

حشوة اللحم:

احب اللحم ناشف مو مدهن ، وايضا احب اشوف قطع لحم مو ذايب مره . وايضا البصل لازم يكون ذابل مو مبين بالحشوه . وتعجبني الحشوه اللي لونها فاتح مو سوداء ولا حمرا . <u>المقادير</u> حسب الرغبه .

بس دائما افضل على سبيل المثال إذا استخدمت كيلو لحم مفروم ، استخدم مايعادله بصل مفروم ناعم عشان يشيل زفرة اللحم(تقريبا استخدم بصلتين كبار . (

جزره کبیره .

حبة فَلَفل رومي .

عروق فلفل حار تعطي السمبوسه نكهه عجيبه . بقدونس

ثوم) فصین صغار (

بهاراتك انا استخدم ربع ملعقه كاري ، ومايعادله قرفه وفلفل أسود وملح وايضا هيل واحيانا كزيره ناشفه .

<u>الطريقه :</u>

حطي بالمقلى شوية زيت لاتكثرين ملعقه طعام كافيه ، عشان تظل الحشوه ناشفه ومفلفله . وإقلي البصل على نار هاديه عشان يذبل وينضج.



اثناء قلي البصل اجيب اللحم واحطه بمصفاه واصب عليه ماء ساخن ، عشان تروح الزفره وايضا الدهون لاني ابي الحشوه مفلفله وخفيفه .

بعد ماينضج البصل اضيف اللحم وراعي النار تكون عاليه شوي .



وعلى طول احط البهارات ، واقلب لين ينضج وتنشف العصاره . بعدها احط الثوم ، احيانا احط الثوم بعد البصل على طول ، بس هالطريقه تعجبني أكثر تشيل الغزره تماما .



نقلب شوي ونضيف الجزر والفلفل الرومي .



نخليها تنضج شوي مابيها تذبل احب اشوف الخضار متماسكه بالحشوه . نجي للحبحر واوووووووو سمبوسه من غير فلفل ماكلها مو شرط تكون حاره بس الفلفل الحار يعطي ريحه حلوه . بس اهم شي تحطينه قبل لاتطفين عالنار بشوي تظل ريحته قويه .



نطفي النار وبعد ماتبرد الحشوه شوي ، نضيف البقدونس) أختياري (عشان مايذبل . ونخلطها ونحشي السمبوسة .



<u>حشوة اللحم بالخضار :</u> نفس الطريقه السابق . مع زياده البازلاء والبطاطس . نقلي البصل مع البطاطس (مقطع مكعبات صغيره) ونضيف اللحم بنفس الطريقه السابقه واتبعي باقي الخطوات ، ونسلق البازلاء المثلجه ونضيفها قبل لانطفي النار بشوي . وهذي شكل الحشوه .





<u>حشوة الخضار :</u>



إستخدمي الخضار اللي تحبين .

حبة فلفل رومي .

حبه کبیره بصل

حبتين جزر

حبه كبيره بطاطس كثري كمية البطاطس إذا تحبين .

بازلاء مثلجه تقريبا ثلاثة ارباع كوب .

شوية كاري وملح . او ممكن تستغنين عن الملح وتضيفين مرقة الدجاج ماجي .

<u>الطريقه :</u>

نقلي البصل على نار هاديه ، ثم نضيف البطاطس والكاري والملح وإذا نضج نص استواء اضفنا الجزر والفلفل الرومي.



نسلق البازلاء شوي ونضيفها لباقي المكونات نقلبها شوي .



وإذا حابه تستخدمين ثوم مافي مانع بس لاتكثرين .

<u>حشوة البيض بالحين :</u>

هذي الحشوه تصريفه لو مو فاضيه مالك غيرها سريعه وسهله .

المقادير :

بصله صغيره .

نص حبة فلفل رومي .

3حبات بيض .

ملح وفلفل أسود.

شوي بقدونس او اي اعشاب تحبينها .

جبنة تشدر او لافاشكري .

<u>الطريقه :</u>

نقلي البصل والفل الرومي ، إذا ذبلوا حطينها البيض وخلطناه مع الفلفل والملح . واطفي النار قبل لاينضج تماما واستمري في الخلط .



نضيف البقدونس للاسف ماكان عندي بقدونس حطيت كراث مفروم .



الحين إذا جيتي تحشين السمبوسه . حطي حشوة البيض . ورشي فوقها جبن مبشور .



ايضا من حشوات السمبوسه تقدرين تحشينها بجبن لافاشكري هذي يحبونها شباب البيت ، أو صلحي سمبوسات صغار واحشيها جبن كيري او جبن ابيض قليل الملح واقليها بعدين اسقيها شيره (قطر (ان شاء الله إذا فضيت اصورها واضيفها للموضوع .

.....يتبـــــع مع السبرينغ رول......يتبـــــع

قبل لاشرح طريقتي بالسبرينغ رول ، تذكرت بقايا عجينة السمبوسه . تذكرون يوم اقولكم لاترمونها .



طلعيها من الفريزر وإذا ذابت اقليها ، وهي حاره اسقيها شيره وحلو لو كانت الشيره غليظه شوي يعني قوامها مثل العسل . وهذي هي .



<u>السيرينغ رول</u>



دائما استخدم السنبله وهذي صورتها للي مايعرفها .



نحضره الحشوه : <u>المقادير :</u> بصله متسوطه . حبتين بطاطس متوسطه . فصين صغار ثوم . او حسب الرغبه شوي كزبره كاري . وملح .

الطريقه : نقلي البصل مع شوي زيت كثري الزيت لان البطاطس يشربه .



إذا ذبل أضفنا الثوم .



والبطاطس



نضيف الكاري والملح .



البطاطس نضجه يطول لذلك عشان مايحترق كل شوي اضيفي قليل من الماء لين ينضج البطاطس تمام ويذبل نوعا ما . إذا نضج اضفنا الكزبره الخضرا .





<u>نحي للف السيرينغ رول .</u> إما انك تلفينه بالطريقه التقليديه . تحطين الحشوه بالنص











شخصيا الغه بطريقتي الخاصه . لانها أكثر ترتيب وهشاشه وتماسك وانتظام

اول شي اقطع الرقائق بالنصف.



واخليهم متقاطعات بهالشكل.







وبلي الطرف بالماء الساخن مثل ماصلحنا بالسمبوسه .عشان نثبتها .



وتقلي .



<u>العحه المقليه</u>



<u>المقادير :</u>



بصله متوسطه مفرومه ناعم . جزره مبشوره

حبه صغيره فلفل رومي او نصف الحبه .

حبه کبیره بطاطس مبشور .

کراث او بقدونس .

ربع کوب دقیق

ملقعه كبيره نشاء .

ملعقه صغیره بکینج باودر .

ملح وكاري وفلفل أسود

فص ثوم مدقوق .

بيضتين .

حبحر)فلفل حر (للي يحبونه لاذع .

<u>الطريقه :</u>



نضيف الدقيق والنشاء والباكينج باودر والثوم والكاري للخضار ونقلب . قبل القلي نضيف الملح والبيض والفلفل الاسود ، لازم قبل القلي لانه إذا طول ينزل البيض تحت ويطلع سوائل .



وهذا شكل المزيج



ناخذ كميه صغيره بالملعقه او شكليها بيدك واقليها بزيت غزير.



حطیها بورق نشاف .



وبالعافيه عليكم

صينية باذنجان



<u>تحذير حكومي : الطبق المدون أدناه سبب رئيسي لامراض السكر والضغط وأمراض السمنه</u> وتدلي الكرش خخخخخخ ، وكاتبة الموضوع لاتتحمل أي تعويضات ناجمه عن ادمان الطبق .

المكتوب مبين من عنوانه ، الطبق اللي بقدمه اليوم يجلط هههههههههه بعيد الشر . مو من لذته لا من تشبعه بالدهون ، لذلك أقتضي التنويه == > . خافت البنات ينسفونها . ادري بطقوني ، ودائما تطالبون بأطباق خفيفه ، لكن مشكلتي احب الدسم . ووعد مني انزلكم اطباق خفيفه عالقلب والمعده . او بالاحرى اقل دسما . وانا محضره ملف باذن الله إذا اكتمل بنزله . الى الآن صلحت خمس اطباق . وان شاء الله إذا تم بنزله .

على فكره هالطبق منزلته من شهر بجهازي وأقول لا ماراح انزله الحين ، لان سمعتي بتتشوه بالمنتدى وبصير اسمي مرتبط بالاكل الغير صحي والمهلك والمدمر للصحه .

لين اليوم قلت مابدهاش خلاص بنزلها ، وبعدين بنزل اطباقي الجديده ، وان شاء الله ابتدي مع الحلويات الغربيه . عشان مايرتبط اسمي ايضا بالحلويات الشرقيه خخخخخخخخخخخخخ.

على فكره انا صلحت كميتين بس بنزلكم مقدار كميه وحده وانتم براحتكم تبون تدبلونها او لا .

بسم الله نبدأ .

المقادير :

1ـ حشوه على مزاجك . انا استخدمت حشوة اللحم لاني احسها الافضل مع الباذنجان . 2ـ باشاميل على طريقتك والافضل هذي الطريقه :



الباشميل لصينيه حجمها 15 في 30 وعلى فكره صينيتي عميقه نسبيا .

کاستین حلیب6) ملاعق حلیب بودرہ + 2کأس ماء فاتر(ثلث کوب دقیق

نص المكعب مرقة دجاج ويمكن الاستغناء عنه .

50جرام زبده مايعادل نصف الاصبع .

4ملاعق كبيره جبنه كرافت سائله ، وانا احبها مليانه جبن ساعات احط خمس ملاعق .

علبه قشطه او كريمة خفق .

فلفل ابيض حسب الذوق

2ملاعق كبيره مايونيز .





الطريقه : 1ـ نقطع الباذنجان ونقليه ونحطه بورق نشاف ، ممكن تشوينه بالغريل لو تحبين تقللين السعرات .



2ـ اثناء القلي حضري الحشوه . واستخدمت نفس حشوة اللازانيا باللحم بس اضفت ثوم . عشان تطلع النكهه عربيه أكثر .



<u>طريقة الحشوه:</u>

احمسي حبتين بصل متوسطه لين تصير ذهبيه بعدين اضيفي فصين ثوم) او حسب الرغبه (حطي اللحم والبهارات اللي تفضلينها انا ماحب البهارات الكثيره استخدمت هيل وقرفه مطحونين .

واضيف حبه فلفل رومي وجزره مبشوره لين تذبل شوي .

اخلطي كيلو طماط بالخلاط واضيفيها للحشوه وخليها لين تتسبك ، وإذا احتاجت صلصه اضيفي صلصه . طبعا لاتنسين الملح وإنا اضيف الجيني موتو .

على فكره أحب العب بالحشوه يعني ساعات اضيف اللحم اول شي بعدين باقي المكونات حسب نوعية اللحم ، وحسب المزاج .

3_ حضري الباشميل .

مقاديري للبشاميل تختلف شوي عن مقادير باشميل اللازانيا ، لكن نفس الخطوات تقريبا ، ماعدا اني بهالطريقه ماغلي جزر .وايضا المقادير غنيه بالجبن . وفيها مايونيز . ليش اغير لاني ماحب النكهات المتشابهه باطباقي .

طريقة الباشميل:

ذوبي الزبده مع مرقة الدجاج ، وراعي قللي المرقه لان الجبنه مالحه .

اضيفي الدقيق واخلطي . لين تتحمس شوي .

اضيفي الحليب الفاتر وراعي انه مايتكتل واستمري بالخفق . ولاتنسين تضيفين الفلفل الابيض . الحين اطفي النار ، واضيفي الجبن ، والقشطه والمايونيز .

ولتفاصي لمصوره ادخلي رابط اللازانيا . واتبعي نفس الخطوات لكن المقادير تختلف .

الحين رصى الباذنجان بالصينيه .





اضيفي الحشوه



سوي سطحها



رصي طبقه ثانيه من الباذنجان



الحين نضيف الباشميل





ملف أطباق Makeup_Artest



اضيفي الجبن المبشور) تشدر او موزوريلا او اثنينهم معا (



رشي البابريكا والارجانو



ادخليها فرن متوسط الحراره 180 درجه تقريبا من ثلث الي نصف ساعه وحمري الوجه .



تقدم مع الرغيف العربي <u>وطعمها يهوس</u> هذي الصينية الاولى



وهذي الثانيه



ملف أطباق Makeup_Artest ملف أطباق

ولاحظوا سمك وارتفاع الصينيه من جنب ، لاني احب الباذنجان مقطع سميك شوي .



صوره عن قرب بعد التقطيع



أفكار للتقديم:

تقدرون تقطعون الباذنجان حلقات ، وايضا تقدرين تقدمين الطبق بطريقه غير.

او تصلحينه على شكل زوارق ، يعني تقطعين الباذنجان بالنص وتفرغين اللب وتحطين الحشوه وبعدين الباشميل ، وعلى فكره هالطريقه ايطاليه بس تكثرين جبن موزوريلا .

او انك تجيبين حلقتين باذنجان وتحطين الحشوه بالنص وتصبين شوي باشاميل وترشين الجبن.

والطريقتين الاخيرتين شكلهم حلو ومناسبه للبوفيه .

ايضا تقدرين تاكلين الطبق بالملعقه وتستغنين عن الخبز بس انا افضلها بالخبز .

وبالهنا والعافيه عليكم وانصكم تصلحون رياضه لوووووووووووول.

جريش تقليدي و modernبنفس الوقت !! ...



مقادير الجريش : 3أكواب حب جريش (جريش لقيمي) كوب أرز امريكي (صنوايت)



لتر الى لترين لبن رائب .



لحم أو دجاج أو اثنيهم سوا.





أصبع زبده او قطعة شحمه او اثنينهم سوا .



هذي صورة الشحمة

بصلتين متوسطتين كمون. ملح. ماء وحليب حسب الرغبه والحاجه . فلفل أحمر حار(حبحار)



طبعا مثل ماتعرفون الجريش يبيله إعداد قبل . فقبل لاتبدين بالجريش أعدي الآتي . قبل 5 ساعات خرجي اللبن من الثلاجه وخليه على حرارة الغرفه ، ليه ؟ عشان يكون اكثر حموضه . إنقعي الجريش مع الرز قبل ساعه من الطهي .



شوفو شلون انتفخت بعد النقع



فيه خطوه بعد مو ضروري بس مادري ليه احب اصلحها يمكن لاني اكره اشوف قطعة الشحم كامله او مو ذايبه 100 %

اخلي الشحمه تذوب بالمايكرويف قبل لاستخدمها . شوفي شلون شكلها بعد الاذابه



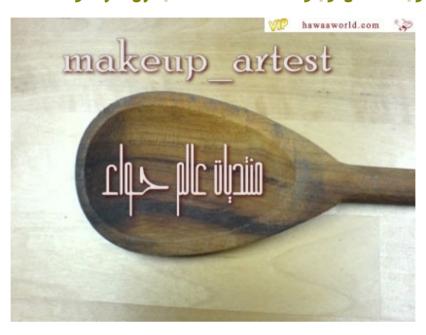
طبعا أصفيه واستخدم الخلاصه فقط



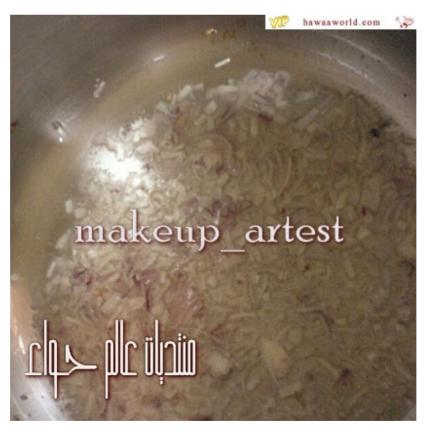
نسيت شغله ايضا الافضل لو تستخدمين قدر الجريش اللي يجيك مخصر من فوق ==> خخخخخ امحق تشبيه وهذا هو



وايضا الافضل لو يكون عندك معصاد عشان يسهل المهمه وهذا شكله .



نجي للطريقه : ـ نحمس البصل حتى يذبل ويصفر قليلا لاتخلينه يحمر عشان مايغمق الجريش .



نضيف اللحم والدجاج انا احب اخلطهم مع بعض احسه يعطي نكهه مميزه ، وعلى فكره احب اللحم يكون كثير البعض يحبه نكهه او مجرد مرق بسيط .



نقلبه شوي من غير مايتغير لونه . نضيف الكمون



نضيف الماء ونغطي القدر ونخليه يطبخ لين ماينضج .



بعد النضج نشيل اللحم عن المرق ونفتته .



نضع الرز والجريش في المرق . ونغمره بالماء إذا احتاج



نضيف الدجاج واللحم المفتت ونخليه يغلي وبعدها نهدي النار.



نخليه يطبخ شوي لين ماينتفش الجريش والرز وينضجون نوعا ما تقريبا نصف ساعه . او اقل .

بعدها نضيف مرق الدجاج الافضل لو يكون مرقة الارز الابيض بس ماكان متوفر عندي استخدمت مرقة الدجاج العادي .



بعدها نضيف الزبده أو الشحمه المذابه ، انا بما أني احب الدسم استخدمهم الاثنين .



وهنا بعد ماضفت الشحم



بعده على طول اضيف اللبن ، حسب ذوقك ساعات أحط ليتر للكميه والباقي حليب وساعات ليترين لبن .



ويخلط ويكون بهالشكل



وننتظره لين يغلي بهالشكل



بعدها نغطي القدر بالقصدير باحكام . بهالشكل



ونغطي القدر الحين نهدي النار عالآخر واحط غطى تحت القدر عشان ماينحرق ، بهالشكل .



ولو حابه تحطينه بالفرن مافيه إشكال .

عقب ساعه اشيك عليه واقلبه أخاف انه ينحرق وهذا شكله



اقلبه شوي وإذا احتاج لبن او حليب أزوده . انا هنا زدته حليب احسه يعطيه حلاوه.



ورجعت زدته لانه كان قاسي شوي



بعد ماتأكدت من قوامه اضيف الفلفل الحار .





وارجع اغطيها بنفس الطريقة السابقة واخلية ساعة على نار هادئة .

وهذا شكلها عقب الساعه يمي يمي ودليل نضجها صعود الدهن على الوجه ==>. حصة فيزيا صايره



وهذي عن قرب



الحين خلصنا من الجريش ، بس باقي شغله مهمه اللي هي الحشوه. واللي مايكمل الجريش إلا بها.

مقادير الحشوه:

(على فكره طريقة الحشوه أخذتها من منتدى حواء لعضوه ناسيه اسمها الله يجزاها خير (طبعا معلى مع بعض الاضافات البسيطه من عندي . بصلتين متوسطتين + فلفل حار (الافضل يكون أخضر) بهارات مطحونه (ملعقه كبيره ليمون أسود ، رشة كمون ، رشة هيل ، رشة مسمار ، ملح) ممكن إضافة فلفل أسود وقرفه حسب الرغبه



وهذا القرنفل قبل الطحن



ملعقه صلصه(حسب الرغبه) سمنه (ملعقتین کبار)

تمر هندي وهذاالنوع اللي استخدمته ، تذكرت اصوره بعد ماشقيت الغلاف لووووووووول



وهذا شكله من الداخل



ناخذ مقدار بسیط مایقرب ملعقتین طعام ننقعه بماء ساخن عشان یسهل اذابته



نصفيه من البذور



الطريقه :

نذيب السمنه





نضيف البصل



نقلبه حتى يذبل ويصفر ، ثم نضيف البهارات ونقلبها .



نظيف التمر الهندي وعروق الفلفل الحار وبما اني احب السبيسي اضيف فلفل مقطع .



ملف أطباق Makeup_Artest



والله ماشاء الله عليكم متعبه الكتابه بهالقسم الصور واجد ==> تعبت الاخت .

نغرف الجريش في صحن ونرش فوقهاالحشوه نجي للشكل النهائي





9



الفته ، مُقّبِل من العيار الثقيل ، وروعه في البوفيه



اليوم طبقنا من مقبلات العيار الثقيل ، صراحه طبق رائع ينفع للبوفيه ويواجه . والكل يختاره اول طبق . .

اسمه فتة الباذنجان ، مدري ليه سموه كذا مع انه يحتوي على اكثر من الباذنجان ، بس طبعا بطريقتي الخاصه اللي اشوفها ألذ طريقه ==> مقلب ياناس قايلتلكم .

طبعا قريباتي كانوا عندي أمس ومصلحين فوضى ويادوب قدرت اصور لانهم مزعجات ويحبون يشاغبون ، وصلحت صينيتين ، طبعا كان فيه اطباق ثانيه بس من كثر ازعاجهم وفجعتهم عالاكل ماصورت يادوب خلوني اصور هالطبق ==> . عيلة مفاجيع .

الطبق يتكون من ثلاث خطوات:

قلي المكونات ، صلصة الزبادي ، صلصة الطماطم .

صلصة الطماطم:

احب اصلحها اول شي ، عشان تنضج اثناء تحضيري لباقي المكونات .

<u>المقادير:</u> بصله صغيره ، ثلاث فصوص ثوم ، اربع حبات طماطم ، فلفل حار حسب الرغبه (انا احبها نار (، مرقة دجاج وحده .



الطريقه: <u>الطريقه:</u> . نقطع المكونات قطع كبيره ونحطها بالخلاط ، ونخلط == > لا ياشيخه اجل نعجن



نحط بالقدر شوية زيت ونحط الخليط، ومرقة الدجاج طبعا لاتصلحين ملح لان المرقه فيها ملح .



نخلیه لین پنضج وتنشف ماه .بهالشکل .



وبكذا خلصنا صلصة الطماطم

<u>نحى لصلة الزيادي :</u>

طبعا الكميات حسب الرغبة أنا احب الزبادي كثير ونكهة الثوم وسط. وبمااني صلحت كميتين فالزبادي كثير تقدرون تصلحون نص الكميه .



4علب زبادي حجم كبير ، افضل المراعي لانه مايتكتل . 4فصوص ثوم . طحينه تقريبا ثلاث ارباع الكوب . شخصيا احب طحينة النخله احسها مافيها مراره . وناعمه شوية ماء . وملح.

<u>الطريقه :</u>

نخلط الطحينه مع الملح والماء . ماتخلينها رخوه مره ولو تحبين الصله تكون غليظه تقدرين تستغنين عن الماء بس انا احبها رخوه شوي . احسها الذ .



نظيف الثوم بعد دقه .



الحين نحط الزبادي على شوي شوي .



خلصنا من الزبادي.

<u>نحي للمهم المكونات الرئيسية:</u> كميات متساوية أو حسب الرغبة انا أحبة متساوي من :



رغيف مقطع مربعات .



باذنجان مقطع مكعبات.



بطاطس ايضا مقطع مكعبات.

<u>الزينه :</u> صنوبر و بقدونس للتزيين .



<u>الطريقه :</u> على فكره انا افضل انقع الباذنجان بالملح والماء قبل القلي عشان مايتأكسد ويسّود بهالشكل .



نقلي الخبز والافضل لو تحطينه بورق نشاف ، وبعده نرصه في صينية التقديم .





نقلي الباذنجان ، وايضا نرصه بطبق التقديم ونحطه فوق طبقة الخبز .







نقلي البطاطس ، ونفس الحركه نحطه فوق الباذنجان والخبز .





<u>الحين نحي للنهائيات</u> ==> حشى اولمبياد

نحط طبقه من صلصة الطماطم اللي حضرناها مسبقا .





نغمر المكونات بصلصة الزبادي .



الحين نبدأ شغل الزينه . نرش البقدونس بعد مانقطعه صغير . ونقلي الصنوبر بالسمنه ، والصنوبر حار لازم نضيفه فوق الوجه لين تحسينه طش وطلع صوت ، هالطريقه تخلي النكهه مميزه ==> يعني سر الطبخه .



معلیش یابنات الطبق مفروض یکون أحلی من كذا بس عاد تعرفون ازعاج البنات في المطبخ والله قلق حتى البقدونس ماخلوني اقطعه زين هههههههههههه مالومهم لانه جوعانين وماصدقوا متى ناكل .





عجينــة ســت الحبايب (أمـي) ... بعدة أشـكـال

مقادير العجينه :

المقادير بالكوب المعياري(250 مل) 2كوب دقيق(استخدم الدقيق السعودي) 3ملاعق حليب بودره . 2ملعقة طعام سكر (او حسب الذوق) ذرة ملح . ملعقه خميره فوريه . كوب ماء فاتر . ملعقه سمن مهدرج بنكهة الزبده . (ممكن استبداله بزيت)



<u>الطريقه :</u> نذوب الخميره في الماء الفاتر والسكر حتى تتفاعل .



ثم نضيف الحليب . والملح



بالغالب اختصر الطريق واخلطهم مع بعض لاني متأكده من فعالية الخميره .

نضيف ملعقة السمن . ومثل ماقلت تقدرين تستبدلينه بزيت تقريبا) خمس الكوب (بس صراحه بالسمن تطلع أكثر طراوه وأروع .



والدقيق .



بالغالب اضيف الدقيق من غير مقدار يعني حسب الطلب واضيفه على شوي شوي . بس عشانكم حاولت اشوف المقدار وطلع معي كوبين .

لذلك اضيفي كوبين وإذا احتاجت اضيفي دقيق على شوي شوي .

وانتبهي العجين ممكن تبينلك طريه في البدايه بس مع الاستمرار بالعجن تقسى وتتكور ، لذلك يفضل إضافة الدقيق على شوي شوي .



وأحب العجين طريه نسبيا . بس ماتلزق . نتركها تخمر حتى تتضاعف . ممكن تخمر في نص ساعه وممكن في ساعه حسب حرارة الجو . وأكره العجائن المخمره بكثره يصير لها ريحة خميره وايضا مهما حمرتيها ماتحمر غير انها تكون متيبسه . هذي شكلها بعد التخمير .



نبدأ بتشكيل العجين حسب الصنف اللي تبينه .

ممكن تصلحين فيه فطائر جبن ، َزعتر ، نَقانق ، سبانخ ، ميني بيتزا ، بيتزا كذابه ، أقماع ، سينامون ، دوناتز الخ.

بالنسبه للسينامون والدوناتز عندي طريقه عجين خاصه بهم ، بس لو كنت مستعجله اعجن عجينه وحده واصلح فيها عدة اصناف اللي هي هذي العجينه وصورتها لكم .

فطاير الحين والزعتر :



طبعا صلحي حشوه مثل ماتحبين ، بس انا احشيها بالغالب اما بجبن البقره الضاحه ، او تخلطين زيت وزعتر وتحشين فيه الفطاير . واستخدمت طريقة الللف الشبيهه بالكروسون . قسمي العجين لكرات .



واحشيها جبن . او اللي تبينه .



ولفيها .



ادهني وجهها بالبيض .



وزيني الوجه بالسمسم او الأعشاب .



هنا زينتها بالزعتر.



دخليها فرن متوسط الحراره مسخن مسبقا ، لمدة عشر دقائق ، بعد العشر دقائق شغلي الشعله العلويه هالهادي وخلي الوجه يحمر . طبعا هذا الوقت اللي تاخذه معي العجين ممكن تاخذ اكثر . حسب فرنك . وهذي بعد النضج .





وهذي قضمه عشان تشوفون العجينه من الداخل .



<u>النقانق :</u>



استخدمت هالنوعيه من النقانق



افردي العجين وقصيه بشكل يتناسب مع حجم النقانق . وضعي النقانق وممكن تضيفين له شرحات جبن



لفيه



وقطعيه





ندهن وجهه بالبيض ونزينه) زينته بالسماق (



نخبزه .





خلية النحل



خذي قطع صغيره من العجين واحشيها باللي تبين ، انا حشيتها بجبن لافاشكري .



رصيها في صينيه واتركي فراغات بين كل حبه وحبه.



واتركيها تخمر قليلا



واضغطيها شوي بيدك .



وادهنيها بيض وورشيها سمسم



وادخليها الفرن حتى تنفصل الاطراف عن الصينيه . وحمريها من فوق.



ولك الخيار تبين تقدمينها مثل ماهي ، او تسقينها بالاحرى تدهنينها شوية شيره .



<u>سينابارتز</u> الاسم ملطوش من بيتزا هت ، عندهم فطيرة بالسينيمون (قطع سينيمون) طعمها حليل . صلحت نفس الفكره بس بشكل اكبر وأعمق .



أدهني صينيه بالزبده ، وصورتلم جنب الصينيه السكر الاسمر اللي راح نستخدمه في الوصفه .



سيحي في صحن زبده ، وفي صحن آخر أخلطي) سكر اسمر قرابة نصف كوب ، ملعقه سينيمون ، نص ملعقه سكر الفانيليا ، ملعقه صغيره نشاء (الحين خذي قطع من العجين صغيره مو مثل الخليه لا صغيره مره وبدون ماتكورينها خلي شكلها عشوائي . واغمسيها بالزبده



وبعده بخليط السكر.



ورصيهم في الصينيه بهالشكل .



لين تعبين ثلاث ارباع الصينيه . دخليها الفرن لين تنضج . واقلبيها في صحن التقديم واسقيها باللي تبينه ، انا كنت مستعجله سقيتها نستله .





<u>سىنامون رول</u>



افردي العجينه بشكل متساوي . وادهنيها زبده ورشيها بخليط السكر الاسمر) السابق ذكره في الوصفه اللي قبل (ولفيها على شكل رول . وقطعيها ، ورصيها في صينيه بهالشكل .



خليها تتضاعف شوي بهالشكل



ادخليها الفرن لين تنضج .



وقدميها على طريقتك.



<u>الدوناتز</u> شكلي العجينه اقراص . واضغطيها قليلا براحة يدك . وهاتي غطى علبه (استخدمت غطى علبة الخل) واضغطي نصف القرص لقطع العجينه .



شيلي الغطى



اقلي الدوناتز





وغلفيه بالسكر او الصوس اللي تبينه .



استخدمت سكر الكاسترد في تغليف الدوناتز .



<u>ميني كلزوني</u>



عجينة الكلزوني شبيهه بالبيتزا تجي قاسيه شوي بس باختلاف انك تطبقين طبقتين من العجين ، وان شاء الله افرد موضوع لطريقتي في البيتزا والكلزوني .

بس هذي طريقة عالسريع كنوع من التغيير . افردي العجين ، وهاتي قطاعه واقطعيها بشكل دائري)ممكن تستخدمين كأس) او مربع . واحشيها) جبنة موزوريلا مبشوره وزيتون ، واي نوع ثاني من الجبن اللي تفضلينه (اطبقي طبقه ثانيه من العجين فوق الحشوه بهالشكل .



وإضغطي بالشوكه على اطراف العجين عشان نسكرها .



ادهنيها بيض ، ورشيها بجبنة البارميزان) البارميزان يسار الصوره (



يخبز.ويقدم.



صيادية السمك (الرومانسيه والحساسه) + صوص الفلفل الحار



<u>المقادير :</u>



سمك كنعد) وهو الافضل) .وممكن تستخدمين السمك اللي تحبينه .



بصلتین کبار + ثلاث فصوص ثوم . ثلاث عروق فلفل اخضر حار . فلفل احمر حسب الرغبه . ثلاث کاسات رز) افضل استخدم ارز بسمتي (ابو شماغ .) علبة صلصة طماطم بهارات مشكله + ملح . زیت نباتي (عافیه ، او مازولا) ماء لطهي الرز .



بصل محمر مقلي للزينه.

<u>الطريقه :</u> نزيل القشور من السمك ونقطعه . بهالشكل



على فكره احنا نختار الكنعد لان لحمه ابيض ، وايضا سهل تقشيره . غير ان نكهته مميزه ، وساعات نصلحه بسمك التونه الطازج . أبدا مانستسيغ نستخدم سمك شعور او زبيدي بالصياديه، لانه يطرى مع الطبخ . نرشه ملح فقط و نقليه بزيت عافيه ، لأن نفس الزيت راح نستخدمه بطبخ الرز .



ونشيله من على النار.



نصفي الزيت إذا فيه شوائب ، وننقله بقدر الرز ، ونقلي البصل . بعد تقطيعه لجوانح رفيعه . الافضل يكون البصل كثير لانه يعطي طعم حلو للرز . وايضا يخفف نكهة السمك .



اهم خطوه في الصياديه ، انك تحرقين البصل شوي يعني) تكرملينه) لين يصير بني ، بس انتبهي تحرقينه كثير يعني من غير مايكون أسود ، لان البصل إذا احترق كثير نسبة الكربون الكبيره تخلي طعمه مر .



نضيف الثوم المدقوق، واحب اضيف شوية هيل مطحون مع الثوم يعني انت ورغبتك . ونقلبه مع البصل . البصل . ثم نضيف صلصة طماطم ، بكت كامل احيانا استخدم بكت ونص . انا من عشاق الطماطم == >ايطاليه على غفله . لانه يعطي لون حلو ويعطي حموضه بسيطه للأكل .



ايضا اضيفي قليل من الملح ، وملعقه بهارات مشكله) استخدمت كزبره ، كمون ، شمار ، قرفه

) . وإذا تبينها لاذعه حطي شوي فلفل احمر حار كامل . حلاة الصياديه تكون لاذعه شوي . اخلطي ، وإذا حسيتي المزيج شوي ناشف حطي شوي ماء ، لاتكثرين . وأضيفي قطع السمك اللي قليناها اول .



نخليها تتشرب الصوص شوي تقريبا خمس دقايق اهم شي لين تحسين انه شرب الصوص . نشيل السمك من النار . وافضل لما أخذه اخذ معه شوي من الصوص (الكشنه) اضيفها شوي فوق الرز بعدين .



نغلي الماء ، ونضيفها للكشنه ،استخدمت اقل من 6كاسات ماء تقريبا خمس كاسات ونص ، حسب نوع الرز وذوقك ، بس بماان الطماطم كثيره الافضل تقللين الماء . ولاتنسين الملح.



ايضاً احب اضيف قرفه وقرنفل كاملين عشان النكهه . واحيانا هيل كامل . اذا غلى الرز ، نهدي النار . فيه خطوه تعطي نكهه للرز، اصلحها دائماً مع الصياديه او غيرها ، إذا الرز قرب ينشف ويستوي تمام ، يعني تقريبا قبل لاتطفين عليه بخمس دقايق . اغرسي عروق فلفل ، وغطي القدر . طبعا لاتخافون ماراح يصير حار ولا حتى لاذع بس يعطي ريحه طيبه للرز .



وكالعاده رشيت قرفه وهيل مطحونين عالوجه ، تقريبا ربع ملعقه.لاتروحون بعد باقي صلصة الفلفل الحار

مقادير صلصة الفلفل الاحمر الحار :



عروق فلفل حار حسب الرغبه . حبة طماطم وسط . فص صغير ثوم. نصف ليمونه . ملح .

إذا حابه الصلصه تكون خضراء ، استخدمي فلّفل أخضر ، وايضا اضافه حلوه تحطين كمشة بقدونس طازج ، تطلع النكهه مميزه واللون حلو . يعجبني بالذات مع المضغوط .

<u>الطريقه :</u> ننقطع المكونات ونحطهم بالخلاط.



نخلط

ملف أطباق Makeup_Artest



واخلطيها بالنعومه اللي تبينها .

وتقدم



طبعا هالصلصه تقدم طازجه ، يعني ماتقعد كثير بالثلاجه يادوب ثلاث ايام . وتقدمينها مع طبقك الرئيسي . وهذي الصياديه يأمامير . رشي عليها البصل المحمر ، وإذا حابه صنوبر او مكسرات مقليه .





ورق عنب بالزيت يتحدى المطاعم الشاميه

لمقادير :

ورق العنب والطبخ بشكل عام يعتمد على النفس، مو النفس الاكسجين لوووووووووووو ، اقصد النفس بالطبخ. مو إذا ماضبط معكم تبهذلوني ، وان شاء الله يضبط معكم وتدمنونه . مقاديري تقريبيه .



ورق عنب اسستخدم كل العلبه . افضل نوع بالنسبالي العلالي ورقه متوسط وناعم ، جربت انواع كثير مارتحت غير للعلالي . كاستين أرز أسترالي (صنوايت)



حبتین کبار طماطم بندوره
حبتین کبار بصل .
حزمة بقدونس . تقدرین تقولین مقدار اربع قبضات .
ربع حزمة نعناع . قبضه وحده .
شویة شبنت)اختیاري) . مایقارب ربع الحزمه .
کأس عصیر لیمون.
کأس عصیر لیمون.
کأس زیت زیتون عصره أولی .
من أربع الى خمس فصوص ثوم أو حسب الرغبه .
ملعقة طعام صلصة طماطم .
مكعب ماجي (مرقة دجاج)
ورق نعناع مجفف او مفروم طازج تقریبا ملعقه طعام.



ملعقة صغيره بهار حلو . ملعقة صغيره فلفل أبيض . ملعقه صغيره قرفه . ملح . ماء للسلق . طماطم وبطاطس.

<u>الطريقه :</u>

ـ اغسلي الخضار وصفيه من الماء . ـ أغسلي الارز

ـ حشوة اليالنجي شبيهه لحد كبير بالتُبوّله بس بدل البرغل نضيفُ الرزِّ . لذلك افرمي الخضار ناعم ، شخصيا افضل اقطعهم بالسكين ماحبذ استخدم المكينه .

ـ صفي الرز من الماء زين واضيفَيه للخَصَار . مو ضُروري نقع الارز بس انا أفضل انقعه .

ـ حطي البُّهاراُتُ والملح . وُنَصفُ كَمية زيت الزيتونُ ونصُّفُ كميةُ الليِّمُونُ . والنصفُ الثاني خليه للسلق .

وهذي الحشوة بعد ماجهزت.



بالنسبالي الافضل ان مقدار الحشوه تكون ثلث رز مقابل ثلثين خضار.



ـ نحضر قدر كبير نسبيا ، ونرص شرائح البطاطس وفوقه شرائح الطماطم . عشان مايحترق العضر قدر كبير نسبيا ، ونرص شرائح البطاطس



ـ الحين ناخذ ورق العنب نغسله ونشيل السيقان (الروس)



ولما تلفون الورق ركزوا لازم تحطون الحشوه بالجهه الخشنه اللي عروقها بارزه ، لانك لو لفيتيها بالعكس بيطلع الورق لونه مو حلو والعروق واضحه فيه غير انه بيكون خشن .



حطي الحشوه بالجهه اللي مأشر عليها . بالنسبه لطريقة اللف . يبيلها شوية شد مو تشدينه بقوه ولا ماراح ينفش الرز براحته وحيتكتل .



حطي الحشوه .

ملف أطباق Makeup_Artest

على فكره الحشوه مليانه سوائل) زيت ليمون (فأضل اني اصفي جزء منها بالمصفاه عشان ماتعب اثناء اللف ويقعد يقوطر لي.





من ثم لفي الجنبين .





الحين شدي شوي وانت تلفين . والترتيب باللف كفيل انه مايخلي شكله يخرب اثناء الغلي .



وهذي هي.



ونرصها بالقدر .



واستمري باللف لين تخلصين .







صبي الزيت وباقي الليمون ، وأيضا ماتبقى من ماء الحشوه صفيه وحطيه

نحى للخلطه السريه .

دقي الثوم مع ورق النعناع المجفف او المفروم) ناعم (، مهم تحطين نعناع ماتتصورين قدايش يعطي نكهه مميزه غير كذا يشيل ريحة الثوم القويه .



ملف أطباق Makeup_Artest

ذوبي الصلصه ومرقة الدحاج واضيفيهم للقدر وإذا احتاج ملح اضيفي شوية ملح .



إضغطي القدر بصحن سيراميك او اي شغله ثقيله . واضيفي الماء لين يغمره بهالشكل .



وخليه لين يغلي ، اول مايغلي هدي النار عالآخره ، وخليه ساعه بالتمام . وهذا شكله وهو ناضج .



بعد ماينضج احب اخليه يبرد اربع ساعات او خمس بعدين اقلبه ، بصحن . واصفه بوعاء بايركس او اي صحن بغطي .



بعدين آخذ الماء اللي بقى واصفيه وارجع اصبه في ورق العنب عشان يحتفظ بطراوته بالثلاجه لحين التقديم.



شوفوا شلون لون الصوص وسمكه لازم مايكون مثل الماء ، تحسيننه مثل الرُب او الصوص ثقيل ومدهن .



غطيه واحتفظي فيه بالثلاجه ، وعاد مو تقدمينه بهالشكل شكله مو حلو ، رصيه بصحن التقديم زينيه بشرحات الليمون . وعادي يقعد بالثلاجه أسبوع طالما راعيتي النظافه. ويقدم باردا .





نص .. ونص .. نص..... بس هالمره بالرز ع الأصول

<u>نبدأ في المقادير :</u> لحم) استخدمت ربع الذبيحه) . شخصيا أفضل اللحم الصغير بس يكون سمين == >حشى عريس . يعني هرفي او تيس صغيرون حليل نفس اللحم اللي يصلحون فيه المندي



3كاسات رز . ودائما أفضل الرز البسمتي ابو شماغ مافي احلى منه حبته طويله للغايه . طعمه فضيع وتحسينه خفيف عالمعده . قبل كنت استخدم المهيدب بس حسيته خرب مو مثل أول .



وهذي الجونيه من بري .



ثلاث بصلات متوسطة الحجم . خمس فصوص ثوم. قليل من الهيل المطحون . ملح و بهارات مشكله (كمون ، قرفه ، قرنفل ، فلفل أسود ، كزبره دائما اخلط كمي كبيره واحتفظ فيها) صلصة طماطم تقريبا استخدمت ثلثها يعني ملعقتين كبار .



زبيب حسب الذوق ، تقريبا ربع الكوب .



<u>الطريقه :</u> نسلق اللحم.



أول مايغلي اللحم ضروري تشيلون الزفره . شوفوا شلون شكلها مقرف.



بعد ماتشيلون الزفره ، قطعي بصله الى ارباع بهالشكل ، ودقي ثوم واحب اضيف للثوم ربع ملعقة هيل مطحون . واضيفيهم اللحم ولاتنسين الملح ، ولو حابه تضيفين عرق ثوم كامل بقشوره يطلع فضيع مع المرق وينوكل لحاله .



شخصيا ماحب البهارات الكثير واكره البهار اللي له نكهه قويه . فدائما اضيف ملعقه طعام بهارات مشكله ، وإذا كانت نوعية اللحم جيده ماتحتاجين لبهارات كثير .





افضل اني احطه بقدر الضغط اسرع وأسهل . لين ينضج تماما تقريبا ياخذ نصف ساعه . وهذا شكله بعد النضج



الحين شيلي اللحم من المرق ورصيه بصينيه .



ورشي عليه فلفل أسود مطحون وشوية ملح .



نجي للرز ، وهنا يكمن <u>السر</u> . طبعا انقعي الرز قبل بربع ساعه او مثل ماتحبين ، الرز اللي استخدمه خفيف شوي وحساس ورومنسي خخخخخخ أقصد يبيله مداراه لانه يتكسر بسرعه. قطعي البصل لشرحات رفيعه مره ، وارجعي اقطعيها بالنص ولو حابه تقطعينها صغير مافي مانع . مثل الصوره . (وحلو يكون البصل كثير واستخدمت بصلتين متوسطيتين)



جيبي قدرين واقسمي كمية البصل واحد بتصلحين فيه رز أبيض ، والثاني رز أحمر . بس انا احب احمس البصل وبعد النضج اقسم ==> . شكلي لخبطكم. بالنسبه للكميه إذا حابه تصلحين نص احمر ونص ابيض حلو عشان يطلع نص نص ، بس انا احبه ثلثين ابيض وثلث أحمر . طبعا لاتكثرين زيت الافضل مايكون كثير لانا بنستخدم المرق والمرق مدهن .



أهم نقطه مؤثره في النكهه خلي البصل ينضج على نار هاديه ، عشان يعطي ح<mark>لاوه للأكل بس</mark> خلوه ذهبي فاتح مو أسود ، وتعرفون كل ماتكرمل البصل كل ماكان طعمه مثل السكر . تصدقون ساعات ينضج اللحم بقدر الضغط والبصل بعده يستوي على رواق. وهذا شكله بعد النضج.



لاتغمقونه عشان مايأثر على لون الرز ، ولاحظوا ترى لما يستوى على نار هاديه مع الرز بيختفي ماراح تشوفون بصل ويتعقدون .

الحين اضيفي الثوم تقريبا ثلاث فصوص ثوم اقسمبيهم بين القدرين . واضيفي شوية هيل مطحون وحلو يكون الثوم طازج .



الحين بقدر اضيفي مرق اللحم ، تقريبا كوبين لكل كوب رز ، واضيفي اعواد قرفه وقرنفل .



بعد مايغلي المرق اضيفي الرز وذوقي الملح هل يبيله إضافه أو لا .



اول مايغلي الرز هدي النار وخليه ينضج . وإذا قارب عالإستواء حطي غطاء تحت القدر . واغسلي الزبيب ورشيه فوق الرز ، وايضا ممكن تضيفين ألوان الطعام انا اضفت بودرة لون الزعفران وطريقتي يمكن تختلف عنكم اغمس سكينه باللون ورجع اغرزها بالرز .



ملف أطباق Makeup_Artest

نجي للقدر الثاني . بعد ماتحطين الثوم اضيفي صلصة الطماطم .



والمرق وخليه يغلي .وبعده اضيفي القرفه والمسمار الكامل .



اضيفي الرز ، واول مايغلي هدي النار .



على فكره انا ماحب اول ماطفي الرز خلاص احطه بصحون لا ، لازم يركد الرز بالقدر ، وفيه علامه اعرف فيها ان الرز خلاص يقول كلوني لووووووووووووول ، تصير الحبه معكوفه شوي ، وتحسينها نحيفه وأطول ، وايضا تحينها طالعه لفوق خخخخخخ ماعرفت اشرحها بس اللي مزاجي بالاكل أكيد يعرف شلون يكون شكلها . الحين نجي للحم ، بعد ماخلصنا .

ندخله الفرن شوي مجرد يسخن ويتحمر وجهه . مو تنشفينه بس شوي شغلي عليه النار بالشوايه (الغريل) . يعني نار الفرن من فوق والفرن يكون دافي.



صوره عن كثب لافضل منطقه عندي جهة الشحم ياويلي .



إذا جيتوا تحطون الطبخه ، شيلي شوي رز احمر وبعدها ابيض وشوي احمر وبعدين ابيض ، عشان يطلع كنه مخلوط سوى ، فهمتوا علي .





صورہ عن کثب



حلى الكانشو (حلى قهــــوه يواجه)

المقادير <u>:</u> سهله وبسيطه ورخيصه . وسعره مايتجاوز الثلاثين ريال ==> حصة تدبير منزلي صارت. الصينيه اللي استخدمتها كبيره نسبيا .



باكيت بسكويت ، اي نوع تفضلينه انا احب داجستيف . استخدمت تقريبا 20 بسكوته . نصف علبة قشطة التاج . او اي نوع تفضلينه . نصف ملعقه كبيره كاكاو بودره) استخدمت بودرة كاكاو هرشي (بكت جبنة كيري (6حبات) عليه كبيره نستله . عليه كبيره نستله . 6علب كانشو) بسكويت بالشكولاته) اللي مايعرفه هذا بسكوت للبزارين كان ينباع عندنا بالابتدائيه مزعجينا فيه بالفسحه. العبله الظاهر بريال وربع . 9جالكسي . للوجه.

<u>الطريقه:</u>

نحهز الطبقه الأولى.



نفتت البسكوت والافضل لو تخلينه خشن شوي يطلع احلى .



نضيف نصف ملعقة الكاكاو . ونخلطه.



ايضا نضيف نصف علبة قشطه ونخلط .



وهذا شكله بعد ماخلطناه.



الحين اضغطيه بالصينيه . والافضل ترصعينه بكاس عشان يكون مستوي تمام.



<u>الطبقه الثانيه</u>



نخلط الجبن والنستله ، خلطه الكيري بالخلاط قبل عشان يذوب تمام .ويصير ناعم.



بعد الخلط



الحين نصب النستله ونخلط. وهذا شكله بعد الخلط.



الحين صبيه فوق الطبقه الأولى.



ودخليه الفرن على حرارة 150) درجه مؤيه (حتى يتماسك ، أخذ معي ربع ساعه . انبهوا مو تخلونه يغمق بس يتماسك. وهذي صورته بعد ماطلعته من الفرن.



<u>نحي للطبقه الثالثه</u> رصي الكانشو ، صوره للكانشو للي مايعرفه .





نرصه



ونكمل الرص.



<u>آخر طبقه (تزيين الوجه)</u>



نسيح الجالكسي ونننثره على وجه الصينيه.



ندخله الثلاجه شوي بس يتماسك ويبرد. وبعدين نقصصه.



حسیت لو اني زدت طبقة البسکویت کان شکله طلع أکثر وسامه خخخخخخخخ. حطي کل حبه بورق بلسیه .



رتبيه في طبق تقديم .



على فكره الكميه عبت صينيتين وسط.



صورہ عن قرب.



وقدميه



لاترفعين ضغطك .. وإضغطى غداك بمضغوط .. والصور تتحدث

ملاحظه:

الطبخه تعتمد اعتماد كلي على قدر الضغط، يعني ماعندك قدر ضغط خلاص راحت عليك ماتقدرين تصيرين بيغز بني وتصلحين غداك بسرعه . <u>وتحذير ، تحذير تحذير</u> ، اتبعي ارشادات السلامه وتعاملي مع قدر الضغط بحرص ، وابي انبهكم شيكوا على صمام الأمان بين الفتره والفتره ، لانه إذا انسد ، بتودون نفسكم فستين داهيه بعيد الشر . بالذات البنات اللي يطبخون شغلات ممكن تسد الصمام مثل السليق او الجريش . ترى إذا انسدت يتحول القدر لقنيله وينفجر .



ركزي عالسهم . هذي الفتحه المقصوده . ولاتطبخون بقدر الضغط من غير ماء ضروري أي شغله يكون فيها سوائل . والله يحفظكم ويحفظنا من كل مكروه . وبس.

يالله نواصل ركضنا .

انتى ياسلحوفه اركضى خلك معنا.

لأإيه قبل ، الموضوع نزلته بناءا على طلب اختي <u>الحور العين</u> بالرغم كان طلبها الرئيسي الكبسه السعوديه بس بما اني مو من عشاق الكبسه ، فنزلت المضغوط لانه تقريبا شبيه بالكبسه بس أسهل واسرع وأطيب .

<u>نبدأ بقائمة الخسائر .</u> دجاج مقطع إلى ارباع ومنزوع الجلد استخدمت دجاجتين ، ممكن تستخدمين لحم آاااااااااه ياقلبي عاللحم بس لاحظت انكم تحبون الدجاج فصلحتها بدجاج .



رز مزه (ضروري مزه لانه يتحمل الضغط والسكر خخخخخخ (استخدمت أبو كاس تقريبا أربع كاسات . وهذي صورته للي مايعرفه.



بصلتين متوسطتين ثلاث فصوص ثوم حبة طماطم كبيره عروق فلفل حسب الرغبه .



بكت صلصة طماطم



نصف ملعقة هيل مطحون .



ملعقه كبيره بهار مشكل مطحون (كمون ، كزبره ، قرفه ، قرنفل ، شمر، فلفل اسود)



رشة قرفه مطحونه .



قليل من الزيت للتحمير أربع كاسات ماء مغلي، يعني لكل كاسة رز كأس ماء . تعرفون مقادير الماء تتغير بقدر الضغط عن القدر العادي . ملح.

الطريقه:

قبل كل شي اغسلي الرز وانقعيه بماء فاتر ، لَين تحسين ان الماء صار صافي ، وعلى الاقل تنقعينه ربع ساعه . ترى إذا ماخذ وقته بالنقع يطلع الرز شكله غبي . شوفوا شلون بعد النقع لونه صار مبيض والحبه شربت الماء .



احمسي البصل في الزيت لين يصير لونه ذهبي.





ندق الثوم مع الهيل



نضيفه للبصل



بعده الطماطم ، ويالله شغل بس حطي .



لاتخلين الطماطم ينضج مره بس يذبل شوي.





نضيف البهار المشكل. وصلصة الطماطم .



اخلطيها



نضيف الفراخ ، أوووووه اقصد الدجاج.



نقلب الدجاج ونضيف عروق الفلفل ، شوحيه شوي بس خمس دقايق.



صبي الماء) الاربع كاسات. (



أقفلي قدر الضغط وخلي النار عاليه ، وانتظري لين يغلي (يعني لما الصفيره تدور) ههههههه صفيرة الانطلاق.

هدي النار وأبدي الحين أحسبي عشر دقائقٌ ، لاأقل ولا أكثر . إذا كان لحم من 20 الى 25 دقيه حسب نوع اللحم .

ملاحظه : قلنا خلك سريعه بس مو تغتحين القدّر مثل المفجوعه ، شيلي الصفاره وأول مايزال الضغط إفتحي القدر ، مانبي إصابات. وهذا شكله عقب مانضج الدجاج ثلاث ارباع النضج .



الحين جاء وقت وضع الرز .



نخلطها برفق.



نرجع نغطي القدر ، واول ماتدور الصفاره ، نهدي النار ونحسب من ثمان الى عشر دقايق . في آخر اربع دقايق هدي النار اكثر او حطي غطاء تحت القدر . مثل ماصلحنا بالجريش ==> مصدقه انه فيه متابعين .



الحين تمام خلصت المهمه المستحيله بس بعد ماوصلتوا خط النهايه . طيبيه بالقرفه . مجرد رش .



<u>مبروك</u> ، خلص المضغوط ، وفزتي بالمركز الأول. الحين يالله ، استمتعي بالمضغوط .





ويقدم مع صلصة الفلفل الحار ، ماصورتها لكم ان شاء الله اصورها مع صيادية السمك .

على فكره ، المضغوط سهل جدا ، بس يبيله مداراه وانتباه للوقت ، ممكن المره الأولى يطلع معك مكتل ، والمره الثانيه قاسي ، بس المره الثالثه أكيد بيضبط . وبتدمنينه .

وبالعافيه عليكم

حلى الرفله لايروح بالكم للرافاييلّو

نبدأ الطريقة

هاتي كيكه كاكاو سوداء ، الافضل لو تكو^ن داكنه ، إذا حابه تشترين كيكه جاهزه مثل أمريكانا او

سارا لي . او تصلحين خلطة بيتي كروركر . او تصلحين كيكه شوكلاته بالبيت . وانا عندي عدة طرق للكيكه السوداء ، بس لاني مستعجله صلحت اسهل طريقه بالمكونات اللي عندي . احسن مافيها انها سهله ومكوناتها بسيطه ومتوفره .

سخني الفرن على حرارة150 درجة . وافرشي الصينيه بورق الشمع .



<u>المقادير :</u>



كوب دقيق 2كوب سكر 2كوب سكر 4 /3الكوب بودرة كاكاو هيرشي 3 بيضات صغيره او بيضتين كبار . 2 ملعقة شاي بكينج صودا . 1 ملعقة شاي ملح اكوب لبن رائب) . انتبهواأ روب مو زبادي ، ركزوا عالصوره(1كوب زيت نباتي . ملعقة ونصف ملعقة الشاي فانيليا .

<u>الطريقه:</u> اخلطي المكونات كلها مع بعض ، بس انا افضل اذوب الكاكاو بالماء المغلي قبل .





ابدي بسرعه منخفضه بعدين متوسطه.



هذي بعد الخلط



دخليه على فرن بحرارة 300 فهرنهايت يعني 150 درجه مئويه لمدة 45 دقيقه وتأكدي من نضجه بغرز سكين وسطه . إذا طري بعده مانضج .



الحين خلصنا الكيكه .

<u>نحي لتحضير الحلى .</u> أحفري وجه الكيكه بهالشكل . يعني صلحي حفره واتركي مسافة 4 /3 سم بالحواف . والعمق مثل ماتحبين تقريبا انا صلحته 1 سم ونص .



ملف أطباق Makeup_Artest



بقايا الكيك لاترمينها لانا بنستخدمها بالوجه من جديد .





ملف أطباق Makeup_Artest



4شوكلاته مارس حجم كبير وإذا تحبين اكثر مافي مانع .

وايضا إذا تبين شوكلاته ثانيه او عندك بقايا شوكلاته استخدميها بس بالمارس تطلع أفضل لان المارس قوامه متماسك .

ظرف دريم ويب

ظرف کریم کارمیل

علبة قشطة التاج.

حليب مبخر) مركز غير محلى) انتبهوا مو نستله المركز المحلى اقصد مثل اللي بالصوره) بوني وادي فاطمه, أبو قوس أي واحد من هالطقه . (

بقايا الكبكة .

الطريقه: <u>الطريقه:</u> اخلطي جميع المقادير مع بعض ولاتنسين تضيفين بقايا الكيكه .



بعد الخلط



الحين صبيها بوجه الكيكه .







زينيها باي شغله عندك والافضل لو تزينينها بشكولاته نصف محلاه بس ماكان عندي غير مالتيزرس ، ورقائق كورن فليكس بالشوكولاته .



وهذي صورته .



على فكره بتلاحظون الوجه غمق لما يبرد يغمق . لان الشوكولاته تذوب . ممكن ترشين الوجه بسكر او شوكلاته اللي تحبينه .



دخليها البراد ، ولاافضل لو تقعد على الاقل 6 ساعات ، بس كنت مستعجله . لذلك كانت سايحه معي شوي . هذي بعد مانزلتها من البراد.





وهذي بعد التقطيع . لاحظوا شوي ساحت معي لاني ماخليتها تبرد كفايه . وايضا صورتها بعد ماراحت قريبتي يعني بعد ماتعرضت للحراره .



